



Hors-Série

Velouté de chou-fleur à la betterave façon Dubarry au gingembre

Entrée pour 6 personnes

Pour le velouté

- Chou(x)-Fleur : 300 g
- Betterave(s) cuite(s) : 100 g
- Beurre : 25 g
- Blanc(s) de poireaux : 75 g
- Farine : 25 g
- Fond blanc de volaille : 1 l
- Jaune(s) d'œuf(s) : 2 pièce(s)
- Crème liquide : 10 cl
- Citron(s) : ¼ pièce(s)
- Gros sel : 2 pincée(s)
- Sel fin : 3 pincée(s)
- Gingembre : 10 g

Pour la finition

- Cerfeuil : ¼ botte(s)
- Pousse(s) d'herbe(s) : 3 g
- Chanterelle : 10 g

Laver les légumes.

Émincer le poireau.
Prélever les sommités de chou-fleur.
Couper la betterave en morceaux.
Émincer le gingembre.

Blanchir le chou départ eau froide citronnée avec gros sel pendant 3 minutes à ébullition.
Egoutter puis rafraîchir.

Faire fondre le beurre dans une casserole puis suer les blancs de poireaux avec une pincée de sel.
Ajouter la farine et cuire le roux blanc à feux doux.

Porter le fond blanc de volaille à ébullition.
Mettre le chou-fleur blanchi et la betterave sur le roux, ajouter le fond bouillant et reporter l'ensemble à ébullition.
Cuire 30 minutes environs, à feux doux et à couvert.
Mixer et passer le potage au chinois puis rectifier l'assaisonnement.

Finir en réalisant la liaison du potage avec les jaunes d'œufs et la crème, hors du feu et maintenir au chaud sans ébullition.

Dresser en assiettes creuses et finir avec des pluches d'herbes et des chanterelles juste sautées au beurre.

Cette recette est une création exclusive de notre chef Jérôme Oilic - La liste des allergènes est disponible sur demande

